

Pollo all'Americana

Questi sottocoscia di pollo sono estremamente succulenti, quindi io calcolo sempre almeno 2 pezzi a testa, perchè i miei amici ne mangiano delle quantità inverosimili quando li preparo !

Un consiglio: a me piace molto la pelle del pollo al forno se è ben croccante, ma in questo caso la tolgo, perchè rimarrebbe sotto alla panatura non cuocendo bene.



Ingredienti x 3 persone:

- 6 pezzi di sottocoscia di pollo, senza pelle
- olio extravergine di oliva (circa 100ml)
- 8/10 fette di pan carré
- il succo di 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato
- 2 spicchi d'aglio
- 3/4 cucchiaini di parmigiano grattugiato (circa 50 gr)

In una ciotola capiente unire il succo di limone, l'olio, sale, pepe e parmigiano grattugiato. Aggiungere il prezzemolo tritato e l'aglio tritato oppure passato allo schiaccia-aglio. Emulsionare bene con una forchetta.

Unire il pollo, poi mescolare molto bene con le mani in modo che tutti i pezzi siano uniformemente coperti con la marinatura. Se necessario, aggiungere ancora olio.



Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno mezza giornata, mescolando e rigirando un paio di volte. Tritare nel mixer il pan carré, impanare il pollo scrollando l'eccesso e disporre su una teglia ricoperta da carta forno leggermente unta. (una teglia può contenere al massimo 9 pezzi di pollo).



Cuocere in forno a 200° per 50/60 minuti, rigirando dopo circa mezz'ora.

NOTA: mi sono accorto che se si posiziona il pollo direttamente su una **griglia** (con una lastra sotto per raccogliere il grasso che cola) invece che sulla carta forno, la panatura risulta molto più croccante, anche nella parte inferiore, perché il pollo non resta a contatto con i suoi succhi mentre cuoce. Inoltre, così facendo potete anche evitare di girare i pezzi di pollo a metà cottura.

Controllare che la carne sia ben cotta e servire subito.

